

IMPRIMANTE 3D À CHOCOLAT

**NEW OPUS.**
LE FUTUR EST DÉJÀ LÀ

**DONNEZ VIE À VOS CRÉATIONS CHOCOLATÉES
GRÂCE À UNE TECHNOLOGIE DE POINTE !**

“ **OPUS n'est pas un gadget** : c'est un véritable outil de production pour les professionnels du chocolat qui veulent allier précision, créativité et performance. ”

LES AVANTAGES

- + **Tempérage automatique dans la tête d'impression**
- + **Précision extrême et détails bluffants**
- + **Jusqu'à 10 x plus rapide qu'un opérateur manuel**
- + **Avec logiciel de création inclus**
- + **Faites le show en boutique & en events !**

**PRODUCTION**

Taille des pièces: jusqu'à 10 x 15 cm



Temps d'impression : de 1 à 30 min



Débit : jusqu'à 550 pièces/h



Découvrir en vidéo



FONCTIONNEMENT

NEW

IMPRIMANTE 3D À CHOCOLAT

Chargement facile

- Versez simplement vos pistoles de chocolat dans le réservoir.
- Il y a jusqu'à 3 réservoirs pour les 3 couleurs (noir, lait, blanc).
- La tête d'impression se remplit automatiquement.

Tempérage intégré

- En quelques minutes, la machine fait fondre et tempère le chocolat, prête à imprimer.

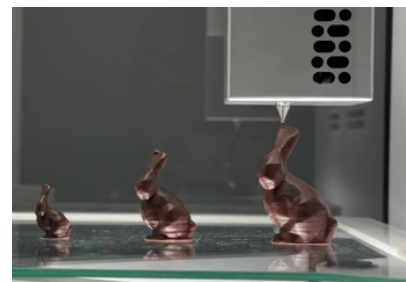
Création du fichier

- Créez votre design sur le logiciel ByFlow Studio+ (fourni), puis transférer le sans fil vers la machine (en réseau).
- OPUS calcule automatiquement le temps d'impression nécessaire.

Mise en place du support

- Déposez votre feuille, tablette, gâteau ou tout autre support directement sur la table en verre.

Lancez l'impression ... et laissez OPUS donner vie à vos créations !



LOGICIEL

Créez vos designs en toute simplicité avec le logiciel ByFlow Studio+.

Créez à partir de tout

Importez une image depuis Internet, dessinez votre propre forme, ou écrivez un texte personnalisé. De nombreuses polices sont disponibles dans la bibliothèque intégrée.

Inspirez-vous ou utilisez vos fichiers

Une bibliothèque média est incluse avec des designs prêts à l'emploi (formes, lettres, motifs...). Vous pouvez aussi importer directement votre logo ou vos propres fichiers.

Connexion simple à la machine

OPUS est connectée en réseau : vous envoyez votre fichier en un clic, sans clé USB ni manipulation compliquée.

IMPRESSION

La tête d'impression **fond et tempère automatiquement le chocolat** grâce à un système de tempérage intégré, garantissant une courbe de température stable et maîtrisée.

Capacité : 100 gr de chocolat.

Refroidissement de la zone de travail

La surface d'impression est refroidie : la température de refroidissement est réglable, pour adapter la cristallisation en fonction de l'application.

Vos pièces 3D figent instantanément, sans déformation, avec une précision optimale.

Ajustez la courbe de tempérage selon le chocolat utilisé.

Enregistrez vos températures de cristallisation dans la machine, et sélectionnez-les selon la couverture souhaitée.

INFOS TECHNIQUES

Dimensions	56 x 50 x 64 cm h110 porte ouverte
Poids	30 kg
Taille de buse	1 mm
Débit de chocolat	15gr/min
Plage de températures	de 10 à 50°C
Ecran de contrôle	7 pouces IPS

Connectivité	WiFi
Puissance	230 V - 300 W
Débit sonore	max 65 dB
Refroidissement	Jusqu'à 6°C
Capacité des réservoirs	3 x 200 gr
Capacité de la tête	100 gr

